



07/2026



SOMMERFRISCHE SPEISEN

SOMMERFRISCHE SPEISEN



Cremiges Bärlauchsüppchen ^{g, i, 1, 3} 
mit Salami und Kürbiskernöl verfeinert

6,50

Pinsa „Bruschetta“ ^a 

Knuspriges Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch
Basilikum und Olivenöl nach Bruschetta Art belegt

12,50

Zanderklößchen nach Königsberger Art ^{a, c, d, g, i, j}

Gegartes Zanderklößchen in einer aromatischen
hellen Sauce mit feinen Kapern dazu Kartoffel-Selleriestampf
und Kräutersalat

23,00

Schweinemedallions mit Kartoffelgnocchis ^{a, g}

Zarte Schweinemedallions in einer Orangenrahmsauce
mit rosa Pfeffer dazu Kartoffelgnocchi mit
Ziegenkäse-Trüffelüllung und Ruccolasalat

22,00

Maishähnchenbrust Supreme ^{a, c, g}

Brust von der Maispoularde zart mit Butter sous vide gegart
auf Ratatouille mit Süßkartoffelrösti

24,00

Limoncello trifft Sorbet 

Limoncello Spritz mit köstlichem Limettensorbet verfeinert

9,50

So lange der Vorrat reicht.

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



Licht- blick.

Psalm 119,105





CAFÉ & BISTRO ALLIANZHAUS

Café & Bistro Allianzhaus
c/o Stay Inspired GmbH
Esplanade 5-10a
07422 Bad Blankenburg

Telefon: (036741) 21232
Mail: info@cafe-bistro-allianzhaus.de
www.cafe-bistro-allianzhaus.de
www.fb.com/cafebistroallianzhaus

Ob Omas 80. Geburtstag im Familienkreis, ein ausgelassener Mädelsabend vor der Hochzeit, ein entspannter After-Work-Abend nach einem turbulenten Tag oder feierliche Anlässe wie Taufe, Kommunion, Konfirmation oder Jubiläum – Gründe zum Feiern gibt es viele.

Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen für Ihre besonderen Momente: stilvolle Räumlichkeiten und die ideale Herberge für Sie und Ihre Gäste. Feiern Sie unbeschwert – wir kümmern uns um den Rest

Bildnachweis:

Matthias Creutzberg, Watzdorfer Erlebnisbrauerei GmbH

Platzkapazitäten:

Innenbereich 50 Plätze

Winter-Terrasse 18 Plätze (November – März)

Sommer-Terrasse 55 Plätze (April – Oktober)

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag: 12.00 – 20.00 Uhr

